

Mousse Blanco Con Crumble Y Nutella®

Media

2 h 50 min



Ingredientes

100g de chocolate blanco

120g de Nutella®

200g de crema batida

3 claras de huevo

6g de hojas de gelatina

50g de mantequilla

50g de harina

50g de azúcar granulada

40g de avellana finamente picada

una pizca de sal

UTENSILIOS

horno

tazón para mezclar

batidor

bandeja para hornear

papel para hornear

sartén

espátula

manga pastelera

Preparación

**1**

Para el crumble, precaliente el horno a 165 °C (325 °F). Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino. En un bol, con las manos, mezcle la mantequilla con el azúcar, luego agregue la harina, las avellanas picadas finamente y la sal

**2**

Coloque el crumble en la bandeja para hornear, colóquelo en la rejilla del medio del horno y cocine por 20 min. Retíralo del horno y deja que se enfríe

**3**

Para el mousse, colocar las hojas de gelatina en agua fría durante 10 min. Mientras tanto, derretir el chocolate blanco al baño maría.

En una sartén calentar la crema a fuego medio. Exprimir el agua de las hojas de gelatina y añadirlas a la nata. Revuelva y luego vierta sobre el chocolate derretido. Deja que se enfríe.

En un bol, batir las claras de huevo a punto de nieve. Con una espátula, agregue suavemente las claras de huevo a la mezcla de chocolate.

**4**

Repartir el mousse de chocolate en vasos y llevar a la nevera para que cuaje durante al menos 2 horas. Sacarlos de la nevera. Con una manga pastelera, exprimir una capa de 15g de Nutella® por encima, espolvorear el crumble de avellanas y servir.

¡Disfruta!